clerbois

GASTON
CLEMENT

LEKKERNIJEN

NATIONALE COMMISSIE VOOR ECONOMISCHE UITBREIDING



22, AV. DES GAULOIS BRUSSEL

MATEN EN GEWICHTEN

VOOR DE KEUKEN



Niet elke huismoeder beschikt te allen tijde over een weegschaal bij het beoefenen van haar kookkunst. Wij hopen haar een dienst te bewijzen met hieronderstaande lijst van maten en gewichten te publiceren, die haar zal toelaten de diverse ingrediënten voor haar toebereidingen bij benadering te doserer

1 eetlepel boter weegt 30 gram.
1 koffielepel boter » 10 »
1 eetlepel suiker » 30 »
1 koffielepel suiker » 10 »
1 eetlepel zout » 25 »
1 koffielepel zout » 8 »
1 eetlepel meel » 25 »
1 koffielepel meel » 8 »
1 eetlepel aardappelmeel » 25 »
1 koffielepel aardappelmeel » 8 »
1 eetlepel bruine suiker » 20 »
1 koffielepel bruine suiker » 7 »
2 eetlepels water bevatten een deciliter.
1 liter aardappelen weegt ongeveer 600 gram.
1 » droge bonen » » 800 »
1 » rijst » » 800 »
1 » droge erwten » » 700 »
1 » olie » » 950 »
1 gewoon drinkglas bevat ongeveer twee deciliter.

Bi het gebruiken van bovenstaande tabel zal er rekening mee gehouden worden dat voor de vloeistoffen de eetlepel boordevol moet zijn voor de overige vermelde stoffen zal de lepel met een « torentje » moeten gevuld zijn



SOESDEEG

Laat in een ketel een deciliter water koken met honderd gram boter; voeg, vlug mengende, honderd gram meel toe. Bewerk en kneed het deeg om het goed smijdig te maken; laat even afkoelen, en voeg achtereenvolgens twee eieren toe. Doe het goed Lewerkte deeg over in een zak met blikken spuitje.

KLEINE ROOMSOEZEN

Spuit het hierboven vermeld deeg voor soezen in kleine hoopjes op een geboterde plaat. Strijk er lichtjes over met een geklopt ei, en laat in de oven bakken. Maak banketroom met een kwart liter melk, vijf en twintig gram meel, twee eieren, vijf en zeventig gram suiker en een snuifje zout. Verdeel de soezen in twee delen zonder ze nochtans helemaal van mekaar te scheiden ,vul ze met banketroom en bestrooi met fijne suiker

ROOM « ECLAIRS »

Vul een zak met soesdeeg, en spuit kleine stokjes deeg op een plaat. De stokjes zullen zowat acht centimeter lang zijn. Laat in de oven bakken, snijd ze middendoor, vul ze met banketroom, en bestrijk ze bovenop met glaceersiroop met chocolade of rhum of koffie. U kan de gebakjes ook vullen met slagroom. Ook kan U moka- of chocolade- of vanieljeroom, enz., gebruiken in plaats van banketroom.

HORENTJES VOOR IJSROOM

Bewerk tot room honderd vijf en twintig gram boter; voeg honderd vijf en twintig gram suiker toe, daarna twee geklopte eieren en eindelijk, met kleine beetjes, honderd vijf en twintig gram meel. Voeg een weinig vanielje of oranjebloesem toe. Laat het wafeltjesijzer heet worden, smeer er boter in en vul het met een eetlepel deeg. Laat mooi geel bakken, haal uit het ijzer een rol tot een horentje terwijl het nog heet is.

REEPJES

Rol bladerdeeg van zes lagen tot een schijf van een halve centimeter dik. Bedek ze met een laag gehakte amandelen vermengd met poedersuiker en eiwit (honderd gram amandelen voor vijftig gram suiker en een half eiwit). Leg er een tweede laag bladerdeeg op van dezelfde dikte. Duw lichtjes en verdeel alles in smalle reepjes. Doe ze over op een plaat, bestrijk met geklopt ei, bestrooi met suiker en laat in de oven bakken.

AMANDELCROISSANTS

Pel en hak zeer fijn (of stamp ze in een vijzel) driehonderd gram amandelen. Vermeng met driehonderd gram suiker en eiwit om een vast deeg te bekomen waaraan U een of ander parfum naar believen zult toevoegen. Rol het deeg op de rijk met suiker bestrooide tafel tot een laag van één centimeter dik. Snijd uit dit deeg de gewenste croissants (of halve maantjes), laat bakken op de plaat, laat koud worden en bedek met kirsch-ijsroom.

NANTEZER KOEK

Kneed tweehonderd vijftig gram meel met twee eetlepels suiker, veertig gram boter een flinke eetlepel gehakte amandelen, een gehakte citroenschil en een ei. Vermeng goed, plet het deeg twee- of driemaal op tafel en laat twee uur rusten. Rol uit tot een laag van een halve centimeter dik, snijd er ronde schijven uit, leg deze op een plaat, plaats middenin een amandelnoot, bestrijk met geklopt ei en laat bakken.

MIRLITONS

Leg afknipsels van bladerdeeg of van brokkeldeeg in lange ondiepe vormen. Vermeng voor een tiental vormpjes een ei plus een eierdooier met zestig gram suiker, vijftig gram gestampte bitterkoekjes, een eetlepel half gesmolten boter, een greintje zout, en ten slotte het tot sneeuw geklopt wit van een ei. Vul de vormpjes met dit preparaat, bestrooi met suiker en laat in een gematigde oven bakken.

HORENTJES

Rol bladerdeeg tot een dikte van een halve centimeter Snijd het in repen van twee centimeter breed. Rol deze repen op hoornvormen die in de handel te verkrijgen zijn. Doe over op een plaat en laat in een hete oven bakken. Bestrooi met suiker, laat lichtjes bruin worden in de oven en vul met banketroom.

KOEKJES VOOR IJSROOM

Bewerk in een teil honderd vijftig gram meel met een gelijk gewicht zeer fijne poedersuiker; voeg één voor één het wit van twee eieren toe. Voeg een weinig oranjebloesem toe, en doe het deeg over in een papieren zak. Spuit op een met boter besmeerde plaat reepjes of ronde schijfjes. Schuif ze onmiddellijk in

een hete oven. Plaats ze vooraan in de oven zodra ze gebakken zijn, en rol de wafeltjes al naar gelang uw fantasie het U ingeven zal.

AUVERGNEKOEKEN

Pel een dertigtal kastanjes en laat ze koken in melk, steek ze daarna door een zeef en vang het doorgestoken moes op in een teil. Vermeng het met poedersuiker, een kop room, een weinig kaneel en het tot sneeuw geklopt wit van twee eieren. Smeer boter in taartvormen en doe daarin de kastanjes over, in lagen van een halve centimeter dik. Laat bakken in een zeer hete oven. Verdeel in porties en bestrooi met suiker Dien warm op.

DUITSE KOEK

Kneed honderd gram boter in een teil, tot zij goed mals wordt, vermeng ze daarna met honderd gram suiker, twee eieren, honderd gram gehakte amandelnoten, honderd gram meel en een halve deciliter rum Bewerk dit deeg tot het goed smijdig en glad weze, en breng er daarna een zeer dunne laag van op een geboterde plaat. Bedek met het half tot sneeuw geklopt wit van twee eieren, bestrooi met gehakte amandelnoten en laat vijftien minuten bakken in de oven.

GENTSE MOKKEN

Bewerk op een tafel driehonderd gram meel, driehonderd gram boter, honderd vijftig gram bruine suiker vier gram carbonaat, een weinig anijs of kaneel; let op, het deeg moet voldoende bewerkt en gekneed worden om homogeen te zijn, maar mag niet geplet worden. Rol het daarna tot een worst van twee à drie centimeter dik. Laat op een koele plaats, en zo mogelijk op ijs, gedurende enige uren rusten. Verdeel de worst daarna in schijfjes van een halve centimeter dik, en laat bakken in een geboterde plaat.



BROODJES

Maak deeg met tweehonderd vijftig gram meel, tien gram boter die met lauwe melk werd aangelengd, twee eierdooiers, zestig gram boter, een eetlepel suiker en een greepje zout. Laat het deeg gedurende drie uur op een koele plaats rusten. Kneed het opnieuw en verdeel het in kleine reepjes van een vinger lang! plaats deze reepjes met een behoorlijke tussenruimte op een geboterde plaat; bedek ze met een doek; laat in omvang verdubbelen; beschilder met geklopt ei en laat in een gematigde oven bakken.

CROQUIGNOLLES

Werp honderd vijftig gram meel en honderd vijftig gram suiker in een teil, parfumeer met vanielje, oranjebloesem of dgl. naar keuse. Klop het wit van twee eieren om het goed te vermengen zonder nochtans sneeuw te bekomen. Voeg het aan het meel en de suiker toe, en bewerk grondig. Doe het deeg over in een sterke papieren zak, en spuit kleine hoopjes ter dikte van een hazelnoot op de geboterde plaat. Laat een uur rusten en laat bakken in een gematigde oven.

BITTERKOEKJES

Pel tweehonderd gram amandelen, waaronder zes bittere, en hak ze fijn terwijl U ze bevochtigt met het wit van een ei. Doe ze over in een teil en plet ze met een houten lepel. Voeg honderd vijftig gram suiker en het wit van een ei toe. Vermeng goed. Voeg nog honderd vijftig gram suiker toe en de helft van één eiwit; vermeng, en voeg het tweede half eiwit toe. Laat in een hete oven op papier bakken.

BITTERKOEKJES MET CHOCOLADE

Pel tweehonderd vijftig gram amandelen; hak ze zeer fijn onder toevoeging van vierhonderd gram suiker en vier repen chocolade die bij de open ovendeur mals werden. Bevochtig met eiwit om een half stijf deeg te bekomen dat niet mag vloeien. Schep, met een lepel ,bollen van twee centimeter doorsnede op een papier, en laat een voldoende tussenruimte. Bestrooi met suiker, en laat in een matig-warme oven bakken.

MACARONADE

Laat een liter melk koken met tweehonderd gram suiker; giet er, als de melk aan de kook komt, zestig gram maïsmeel bij dat in koude melk gebroken werd Laat eenmaal opborrelen, neem van het vuur en voeg vier eierdooiers toe en een of twee gestampte bitterkoekjes. Giet over in een diepe schotel, en bedek de hete crème volledig met bitterkoekjes. Laat koud worden en dien op.

TAARTDEEG

In talrijke toebereidingen van huishoudelijk banketgebak worden doorgaans te ruime hoeveelheden van overigens uitstekende, maar niet altijd noodzakelijke, bestanddelen gebruikt, zoals boter, eieren, enz. In de zo moeilijke omstandigheden die wij doormaken dienen wij zuiniger om te springen met deze waren. Wij moeten ze niet uitschakelen, maar er enkel de hoogst nodige of nuttige hoeveelheid van gebruiken. Wij laten hier een recept voor taartdeeg volgen.

GEREZEN DEEG

De aangegeven hoeveelheden volstaan voor vier taarten van middelmatige grootte. Voor een groter of kleiner aantal taarten dient men gewoon deze hoeveelheden te delen of te vermenigvuldigen. Als vetstof is boter meest gewenst, maar zij kan door reuzel of margarine worden vervangen.

Giet vijfhonderd gram meel in een teil, maak een holte middenin, en leg daarin veertig gram gist; laat ze smelten in een weinig lauwe melk, en meng met een vierde van het deeg om zeer mals deeg te bekomen. Bedek met het overige meel, dek de teil, en zet ze op een warme plaats, wacht tot het meel begint te barsten; zo merkt U dat de gisting aan de gang is. Voeg honderd gram suiker, een ei, honderd gram boter (of zoals hoger gezegd, reuzel of margarine), een flink greepje zout, een snuifje kaneel of een ander parfum, en anderhalve deciliter lauwe melk toe. Bewerk dit alles tot een glad deeg. Mocht het te hard zijn, zo kunt U nog een weinig melk toegeven; maar het deeg moet elastisch en half-vast blijven. Verdeel in vier bollen, dek ze en laat ze in omvang verdubbelen. Rol ze uit tot lagen van een halve centimeter dik, en doe ze over in taartenvormen die vooraf goed ingevet en lichtjes met meel bestrooid werden.

BROKKELDEEG

Giet vijfhonderd gram meel op de tafel, maak middenin een holte, en breng daarin honderd vijftig gram boter of reuzel, of nog acht volle soeplepels olie van goede hoedanigheid. Bewerk dit alles tot een soort zanddeeg met grove korrels, voeg een flink greepje zout, honderd gram poedersuiker een ei en een deciliter melk toe. Kneed, zonder nochtans te pletten, tot al de bestanddelen een goed vermengd en niet al te glad deeg vormen, bestrooi dit met meel, en laat een half uur rusten. Rol uit tot een laag van een centimeter dik, rol terug op, en plet nogmaals onder de rol, na de bol eerst in vieren te hebben verdeeld. Bekleed de taartenvormen met dit deeg zoals U deed met gerezen deeg.

Hier volgen nu nog enkele andere toebereidingen.

EXPRESSE-BAKDEEG

Maak deeg klaar, dat een beetje dikker is dan flensjesdeeg, met honderd vijftig gram meel, een weinig lauw water, een eierdooier, een greepje zout en een lepel olie. Voeg op het laatste ogenblik het tot vast schuim geklopt wit van drie eieren toe.

De te bakken spijzen (fruit, groente, vlees) worden in het deeg gedoopt, eruit gehaald met een vork, en in zeer heet frituurvet of olie geworpen. Haal het poffertje uit het vet wanneer het mooi bruin is en bovendrijft. Gebruik daartoe een schuimspaan in ijzerdraad, laat uitdruipen op een bord of op een schotel; bestrooi met suiker indien het fruit, en met zout indien het groente, vlees of vis betreft. Schik al die poffertjes mooi op een met een servet bedekte schotel.

BROODTAART

Week twee sneden oudbakken wit brood in kokende melk. Voeg er honderd gram suiker, een soeplepel gesmolten boter twee geklutste eieren, een beetje gehakte appelsienschil en krenten bij. Bekleed een taartenvorm met een laag taartdeeg van een halve centimeter dik. Giet er het mengsel in en laat 25 minuten bakken. Bestrijk daarna met een dunne laag abrikozenmarmelade en bestrooi met suiker.

RIJST VOOR TAARTEN

Kook 75 gram rijst in een halve liter melk met wat zout en vanielje. Voeg er, zodra de rijst gaar is, 100 gram suiker, een klontje boter en drie eierdooiers bij, en laat een weinig afkoelen in een teil. Voeg er daarna het stijfgeklopt wit der drie eieren bij, en schik de rijst op het taartendeeg in het bakblik. Bak in hete oven, en strooi suiker over de taart wanneer zij ongeveer gebakken is. De suiker moet lichtjes kleuren.

Gebruik voor deze taart gerezen deeg of brokkeldeeg.

VRUCHTEN VOOR TAARTEN EN TAARTJES

Vruchten voor taarten dienen eerst ontpit en daarna in poedersuiker gerold. Leg ze op het deeg, in een taartvorm of vlaring; de vruchten worden samen met het deeg gebakken. Bestrooi de taart rijkelijk met suiker zodra ze uit de oven komt. Men kan ook vruchten gebruiken die vooraf tot moes werden gekookt; maar opgepast! geen al te vloeibaar moes, zoniet weekt het deeg tijdens het bakken. Wanneer U dus moes wilt gebruiken van appelen, kersen, abrikozen, rabarber zorg er dan voor dat het glad en goed gebonden is.

KRAMIEK

Giet vijfhonderd gram meel op de tafel; maak een holte middenin, en giet daarin 25 gram gist gesmolten met 1/3 van het meel in lauwe melk, laat rijzen; voeg twee eieren, honderd gram boter vijftig gram suiker en een greepje zout toe, en bewerk dit alles tot deeg nog onder toevoeging van een weinig melk. Kneed dit deeg zeer flink, en laat minstens een half uur rijzen; voeg de krenten toe, en rol wederom tot een bol leg hem in een vorm, laat in omvang verdubbelen, en eindelijk mooi bakken in de oven.



AMANDELTAARTJES

Vermeng tweehonderd gram meel, tweehonderd gram suiker, tweehonderd gram zeer fijn gehakte amandelen en twee à drie eieren, om een vast deeg te bekomen. Rol dit deeg uit op een dikte van een kwart centimeter, en doe het over in ronde taartjesvormen. Snijd gekonfijte ananas in kleine teerlingen, vermeng met een weinig arbrikozenmarmelade en versier de taartjes met dit preparaat. Laat bakken in de oven, en daarna koud worden op rooster.

HOLLANDSE WAFELEN

Giet tweehonderd gram meel op de tafel; maak een holte middenin, en leg daarin honderd gram suiker tachtig gram boter, een gehakte sinaasappelschil en een ei. Laat een uur rusten, en rol het deeg tot een worst. Verdeel deze worst in stukken ter grootte van een noot. Geef aan deze stukken een langwerpige sigaarvorm, en laat bakken in een heet ijzer. Laat afkoelen op een zeef en bestrooi met suiker.

PANNEKOEKDEEG MET GIST

Laat, in een vooraf lichtjes gewarmde teil, een brokje gist ter grootte van een noot smelten in een weinig lauwe melk. Voeg aan de gesmolten gist tweehonderd vijftig gram meel toe, en maak er een dun deegje van, onder toevoeging van een halve liter melk, twee eierdooiers, twee lepels gesmolten boter, een greepje zout, een lepel poedersuiker, en eindelijk het tot sneeuw geklopte wit van de twee eieren. Bedek de teil met een doek, en laat een uur rusten op een warme plaats. Bak de pannekoeken in hete pannen bestreken met geklaarde boter (d.i. boter waarvan de caseïne werd verwijderd zodat alleen de vetstof overblijft), met reuzel of nog met een op een vork geprikt stuk spek.

FLENSJES MET BOSAARDBEIEN

Maak dunne met kirsch geparfumeerde flensjes klaar en houd ze warm. Was vlug de bosaardbeien in fris water, zodat ze heel schoon zijn, laat ze op een doek uitdruipen, en leg ze in een slakom. Klop een halve liter goede room, die minstens vier en twintig uur op ijs stond, per liter aardbeien. Voeg 150 gram poedersuiker en een weinig anisette toe, en vermeng de room met de aardbeien. Giet een lepel van dit smakelijk preparaat op elk flensje, plooi deze in twee, leg ze op een schotel, het een eventjes over het ander, bestrooi ze met fijne suiker, en dien op.

GENTSE PANNEKOEKEN

Hoeveelheden : een pint met een stokje kaneel en enkele vezeltjes safraan, gekookte en daarna gekoelde melk. Twee hele eieren, meel, bruine suiker Bewerking Maak een vloeibaar deeg klaar met het nodige meel, de gekookte melk, een greintje zout, een greepje suiker en de twee eieren. Laat een weinig boter heet worden in een koekepan, giet daarin een kleine potlepel vloeibaar deeg, laat op een heet vuur aan beide zijden kleur krijgen en bakken. Stapel de pannekoeken op in een langwerpige schotel, en dien ze zeer heet op, rijkelijk met bruine suiker bestrooid.

EVENVEELTJE-WAFELS

Meng op de tafel 250 gram meel met 125 gram varkensvet, een weinig melk, een ei, 150 gram poedersuiker, een snuifje zout, 3 gram alkali, en een smaak naar keuze; laat gedurende twee uur rusten, en verdeel daarna het deeg in hoopjes van 75 gram; bak in ijzer met brede ondiepe holten. Het ijzer moet goed gesmeerd zijn en de wafels moeten langzaam bakken. Men mag het vet door boter vervangen. Zo worden de wafels nog fijner. Best is nochtans om de helft boter en vet te gebruiken.

MAAS-WAFELTJES

Giet 250 gram meel in een teil; voeg middenin 250 gram poedersuiker en een weinig kaneelpoeder vier eierdooiers en 250 gram lichtjes gesmolten boter toe, en bewerk flink. Voeg aan het goed gekneed deeg het tot sneeuw geklopt wit der vier eieren toe, en laat in heet ijzer bakken.

HOLLANDSE WAFELS

Giet 200 gram meel op een tafel uit; leg middenin 160 gram suiker 80 gram boter de gehakte schil van een sinaasappel en een ei. Laat een uur rusten, en rol het deeg tot een lange worst Verdeel deze in stukjes ter grootte van een noot, en rol ze tot sigaartjes. Laat in een heet ijzer bakken, op een zeef afkoelen, en bestrooi met suiker

PLATTEKAAS-VLA

Bedek een taartplaat of een vlaring met brokkeldeeg, en prik hier en daar met een vork Bewerk in een kom een verse plattekaas met 50 gram suiker, een snuifje zout, 15 gram meel, 2 eierdooiers, 2 lepels ge-



smolten boter en de twee tot sneeuw geklopte eiwitten. Giet dit mengsel in de plaat en laat bakken; bestrooi met suiker en laat eventjes kleur krijgen.

HUISHOUDVLA

Kook een halve liter melk met 100 gram suiker en giet ze, inmiddels roerend, op 4 geklutste eieren; voeg er wat vanielje of oranjebloesem bij en giet in een diepe vuurvaste schotel. Zet de schotel in een braadpan met heet water, en laat 20 minuten in de oven bakken. Dien koud op. Zes eieren volstaan voor één liter melk.

AARDAPPELVLA

Kook een half kilo aardappelen, steek ze door en vermeng ze met twee eierdooiers, een klontje boter en 100 gram suiker; voeg er, zodra de puree glad is, het stijfgeklopt wit der eieren bij. Rol brokkeldeeg uit, bedek er de bodem van een taartvorm mede; vul met de aardappelpuree en laat in tamelijk hete oven bakken. Bestrooi met suiker, en laat deze eventjes in de oven kleuren.

MOKA-ROOM

Werp ongeveer 60 gram gemalen koffie in een liter kokende melk; dek de pan en laat een kwartier trekken. Giet door een doek en laat opnieuw koken met 150 gram suiker. Breek 2 lepels puddingpoeder in wat koude melk en 2 hele eieren. Meng goed en giet er de kokende melk over Laat nog even doorkoken, giet onmiddellijk in een porseleinen schotel of slakom, die ge eerst met fris water omgespoeld hebt. Laat gedurende 2 uur afkoelen. Doe over op een ronde schotel, en dien op met droge koekjes.

EXPRESSTAART

Vermeng in een teil 250 gram suiker met vier eieren, en voeg 250 gram meel toe. Voeg daarna een greepje zout, wat geraspte citroenschil en 250 gr gesmolten boter toe. Vermeng goed, en giet het in een met boter besmeerde vorm. Laat drie kwartier bakken in de oven, haal uit de vorm, en dien koud op.

EILANDJES

Kook een halve liter melk met 00 gram suiker Breek een kleine soeplepel puddingpoeder met wat koude melk en giet in de kokende melk terwijl U roert. Laat eventjes doorkoken; giet in een diepe schotel en bedek met kleine amandelkoekjes; leg te midden van ieder koekje een gekonfijte kers.

EIWITSCHUIM

Klop het eiwit, waarmee helemaal geen dooier mag vermengd zijn, in een met heet water omgespoelde koperen of porseleinen kom. Spoel ook de klopper vooral in heet water Klop eerst zachtjes aan, geleidelijk harder en vlugger en werk af in een zeer snel tempo.

EIEREN IN SNEEUW

Klop zes eiwitten tot zeer stijve sneeuw en voeg driehonderd gram poedersuiker toe terwijl U steeds klopt. Vul een brede, ondiepe ketel half met gesuikerde melk, en breng ze aan de kook. Schuif daarna de ketel opzij, en doop er voorzichtig lepels eiwitsneeuw in. Laat heet worden, doch niet koken; keer de sneeuwballetjes om, en laat ze uitdruipen op een schotel. Dien op met een pan gevaniljeerde saus.



KARNEMELK MET RIJST

Breng, onder voortdurend roeren, een liter karnemelk aan de kook. Voeg een greintje zout en 100 gram gewassen rijst toe. Laat koken tot de rijst gaar is, en voeg 50 gram suiker toe. Dien op met bruine suiker of met siroop naar keuze. De rijst kan ook vervangen worden door gries, vermicelli, havergort, enz.

VLAAMSE RIJSTPAP

Giet in een liter kokende melk honderd gram rijst, en een greepje zout, en laat koken tot de rijst mals is. Voeg dan vijftig gram suiker en een snuifje safraanpoeder toe. Meng goed, en bestrooi, juist vóór U opdient, met bruine suiker. U kan ook twee of drie eierdooiers toevoegen.

RIJSTCROQUETJES

Laat in een halve liter melk honderd twintig gram rijst koken met een greintje zout en een weinig vanielje. Voeg aan de gaar gekookte rijst honderd gram suiker, een nootje boter en twee eierdooiers toe. Verdeel in brokken van gelijke grootte, waaraan U de vorm van stoppen geeft, en dompel ze in geklutst eiwit. Rol ze daarna in paneermeel, en laat ze bakken. Bestrooi met suiker

PEREN MET RIJST

Schil een tiental kleine peren, en leg ze onmiddellijk in koud water Laat ze koken in weinig water met hon-



derd vijf en twintig gram suiker parfumeer met citroenschil of een stokje vanielje. Laat honderd vijftig gram rijst koken in een liter melk met tweehonderd gram suiker en een greepje zout; bind daarna met een flinke soeplepel puddingpoeder. Doe de rijst koepelvormig over op een schotel, en leg er de peren op; giet er een sausje over van aalbessenstroop.

KOEK VAN VERVIERS

Giet op de tafel vijfhonderd gram meel, en maak een holte middenin. Leg daarin tien gram gist, die U in een weinig lauwe melk smelt, en het vierde van de hoeveelheid meel. Laat rijzen, voeg honderd gram boter toe, alsmede twee eetlepels suiker twee eieren, een greepje zout en een weinig melk. Laat dit deeg zes uur rusten. Bewerk het deeg een tweede maal, voeg een handvol krenten en zestig gram kleine brokjes kandijsuiker toe; verdeel in twee bollen (een grote en een kleine), leg deze bollen opeen, beschilder met geklopt ei, laat rijzen en daarna in de oven bakken.

DRIEKONINGENKOEK

Bewerk in een teil dertig gram boter met een weinig lauwe melk en honderd gram meel. Laat in omvang verdubbelen op een licht warme plaats; voeg daarna negenhonderd gram meel, tweehonderd gram boter tweehonderd gram suiker en een weinig kaneelpoeder toe. Bewerk om een vast deeg te bekomen, onder toevoeging van een weinig melk. Bedek en laat vier en twintig uur rusten. Rol vervolgens het deeg uit tot een dikte van anderhalve centimeter bevochtig zeer lichtjes met melk, verdeel in vierkanten en laat in de oven bakken.

KATELIJNE-KOEK

Maak deeg met honderd vijf en twintig gram meel, zestig gram boter zestig gram gehakte amandelen en een ei. Stamp honderd gram amandelen met honderd gram suiker en het wit van een ei dat langzamerhand toegevoegd wordt Bewerk vervolgens dit amandeldeeg in een slakom onder toevoeging van viermaal een eierdooier en tweemaal een heel ei, en van dertig gram meel. Rol het eerste deeg uit, doe het over in vormen die met het tweede gevuld worden, laat bakken, versier met abrikozen en glaceer met siroop.

TOM POUCE

Rol bladerdeeg van zes anderhalve centimeter dikke lagen, verdeel het in brede repen, laat twintig minuten op een koele plaats rusten en laat in de oven bakken. Strijk een laag confituur op een van de repen, leg er een tweede reep over bedek deze met banketroom en bedek deze reep met de laatste. Bedek met meelsuiker die in een weinig rum werd gesmolten, laat enige minuten warm worden in de oven, en verdeel in zoveel porties als U nodig heeft.

ITALIAANSE POFFERTJES

Laat 50 gram maïsgries als een regen in een halve liter melk neervallen, voeg 100 gram suiker en een handvol rozijnen toe, en laat koken tot het mengsel dik wordt. Giet in een geoliede schotel; laat afkoelen, snijd in kleine stukjes en dompel deze in frituurdeeg. Laat goudbruin bakken, bestrooi met suiker en dien op met vanieljesaus.

MONNIKENPOFFERTJES

Doe in een ketel twee eetlepels reuzel, twee deciliter water honderd gram suiker en geraspte citroenschil. Breng aan de kook, en breek daarin honderd vijf en twintig gram meel. Bewerk het deeg tot het van de ketel los komt. Laat lauw worden, voeg twee eieren toe, en daarna nog één. Giet uit op een geoliede plaat of schotel, laat koud worden, verdeel in vierkantjes, en laat deze bakken in heet frituurvet. Bestrooi met een mengsel van poedersuiker en kaneelpoeder

ANANASBOLLEN

Als U voor deze toebereiding verse ananas gebruikt, zult U eerst de vrucht schillen en in schijven verdelen, snijd vervolgens de schijven middendoor, snijd het harde houtachtige middelgedeelte, en leg de halve schijven in een slakom met een weinig kirsch en poedersuiker Laat na een half uur uitdruipen, doop de schijven in frituurdeeg en daarna in heet frituurvet. Laat mooi goud-geel en knappend bakken, bestrooi met suiker en dien op.

PRUIMENCHARLOTTE

Snijd de korsten van boterhammen weg, en maak de sneden op maat voor uw vorm. Bevochtig ze met gesmolten boter en leg ze rondom de vorm, de ene snede op de andere, zonder tussenruimte. Halveer de pruimen, haal de stenen uit, dompel de vruchten in kokend water om de pel gemakkelijk kwijt te geraken, laat ze onder water stoven met een eetlepel boter, suiker en kaneel. Vul er de vorm mee, leg er nog een snede brood over en laat ongeveer een uur in de oven bakken.

SNEEUWBERG

Pel een twintigtal mooie kastanjes en laat ze koken met melk en een weinig suiker Wanneer ze goed gekookt zijn, en het kooksap ongeveer is verdampt, zult U ze laten uitdruipen en door de zeef steken. Vang het moes op zonder er aan te raken; dit moes zal een soort vermicelli vormen; doe het koepelvormig over op een ronde schotel. Klop een halve liter goede room, voeg honderd vijf en zeventig gram suiker toe, en bedek er de kastanjes mee.

CHANTILLY - SCHUIMPJE

Klop eiwit tot zeer stijve sneeuw onder toevoeging van vijftig gram suiker per eiwit Vorm er schelpen mee, en doe deze over op een blad papier; bestrooi met zeer fijne suiker, en laat in de oven drogen gedurende vier en twintig uur Klop een halve liter goede room tot zeer stijf en smijdig schuim. Voeg een of ander parfum toe, vanielje of likeur, en garneer er de schelpen mee. Doe deze schelpen vervolgens over op een ronde schotel.

BRUSSELSE CHIPOLATA

Bewerk in een teil zes eierdooiers met honderd gram suiker en een weinig vanielje; giet, terwijl U roert, een kwart liter melk bij dit preparaat, en voeg tien gram gelatine toe. Laat heet worden terwijl U roert, maar niet koken. Neem de pan van het vuur Voeg honderd gram teerlingen gekonfijt fruit toe, laat koud worden onder voortdurend roeren; voeg, zodra de chipolata dik wordt, het tot sneeuw geklopt wit van zes eieren toe. Doe over in een vorm en laat koud worden.

SCHUIM MET LIKEUR

Klop een halve liter room tot hij goed schuimt en stijf is; voeg honderd vijf en zeventig gram fijne suiker toe. Voeg een deciliter likeur toe naar keuze, kirsch, anisette, curaçao. en dien op in glazen. Als U wenst ijskoud op te dienen zult U het preparaat in een bus gieten die zorgvuldig afgesloten wordt, alle openingen en reten met boter bestrijken, en gedurende drie uur op gestampt ijs met grof zout zetten.

APPELCHARLOTTE

Snijd enige dunne broodsneedjes en neem de korsten weg; doop ze in gesmolten boter en doe ze over in een met boter besmeerde vorm; bodem en zijwanden moeten helemaal bedekt zijn, de sneedjes de ene op de andere steunend. Maak appelmoes klaar met geschilde appelen in schijfjes verdeeld en gekookt, zonder water, met een weinig boter suiker en kaneel. Vul de vorm met dit moes, bedek met een snede brood en laat in de oven bakken gedurende vijf en veertig à zestig minuten. Haal uit de vorm en dien op met siroop.

PERENMARMELADE

Schil rijpe peren die niet geschikt zijn noch voor moes noch voor tafel. Snijd ze in vieren, verwijder met zorg het klokhuis en laat stoven in gesuikerd water met vanielje of citroenschil. Laat de peren verlekken zodra ze goed mals zijn, en steek ze door; voeg een weinig suiker bij het bekomen moes, en laat nog even stoven om te verdikken. Dien koud op in een fruitschotel.

ABRIKOZENMOES

Snijd de abrikozen door en haal de stenen uit. Doe vierhonderd vijftig gram suiker en een halve liter water in een ketel, laat vijf minuten koken en werp er de abrikozen in. Voor deze hoeveelheid siroop dient U een kilogr fruit te gebruiken. Laat nog vijf minuten koken en giet in een schotel. Laat afkoelen.

CONCIERGE-APPELEN

Haal de appelen uit met een appelboor, maak met een scherp mesje een inkerving over gans de omtrek, en leg de vruchten in een diepe vuurvaste schotel. Vul de holten met poedersuiker leg er een brokje boter op (zo groot als een noot), bevochtig met een beetje water en laat in de oven bakken. Laat koud worden, leg de appelen in een ronde schotel, besproei ze met hun sap, en werk af met op elke appel een lepeltje aalbessengelei.

APPELGELEI

Verdeel appelen in schijven (bellefleurs of renetten); leg ze in een ketel, en bedek ze met water Laat koken tot de appelen mals worden, en laat ze op een vergiet uitdruipen zonder er op te duwen. Meet het sap, en laat het koken met zevenhonderd vijftig gram suiker per liter. Giet de siroop in glazen zodra ze dik wordt en een glanzende laag vormt op de schuimspaan. Sluit de glazen de volgende dag af De appelen die op het vergiet zijn gebleven worden door de zeef gestoken; onder toevoeging van suiker zullen ze een lekker moes leveren.

APPELEN MET RIJST

Werp 100 gram rijst in een liter kokende melk met een snuifje zout erin; laat 20 minuten koken, voeg er



dan 50 gram suiker bij, breek een soeplepel puddingpoeder met wat koude melk en bind hiermede de rijst. Schil 0 kleine appelen, verwijder het klokhuis en kook ze in wat water met 100 gram suiker· zorg er vooral voor dat de appelen heel blijven. Giet de rijst in een diepe schotel; schik er de appelen bovenop. Laat het sap tot siroop verkoken en giet het op de rijst.

APPELEN IN BOTER

Schil zes schone appelen, haal het klokhuis uit, verdeel ze in schijven, en leg ze in een kastrol met 50 gram boter 100 gram suiker en een soeplepel warm water; dek, en laat zachtjes bakken, giet ze in een groenteschotel, en dien ze op met een fazant

MOES VAN ONGESCHILDE APPELEN

Snijd appelen in dikke schijven, leg ze in een ketel water. Laat vlug koken. Laat de appelen in een zeef uitdruipen, en steek ze daarna door. Vang het moes op in een teil, voeg 150 gram suiker toe per kg., en een voldoende hoeveelheid kooksap om het moes tamelijk licht en dun te maken. Dit moes komt te pas met wild of varkensgebraad.

RABARBERMOES

Snijd de stengels in brokjes en doe ze over in een diepe vuurvaste schotel. Voeg aan bruine suiker een weinig kaneel toe, en bestrooi de rabarber rijkelijk met dit mengsel. Zet in de oven zonder water toe te voegen. Laat bakken tot het sap al de suiker heeft opgeslorpt, en de bovenzijde gecarameliseerd weze. Laat koud worden en dien zo op in de vuurvaste schotel.

VERMICELLI-KASTANJES

Pel tweehonderd gram kastanjes en laat ze koken in een weinig melk; laat eveneens honderd gram suiker koken in een deciliter water, laat de kastanjes uitdruipen, en steek ze door de zeef· voeg de siroop toe. Klop een halve liter room ·voeg een voldoende hoeveelheid suiker toe alsook vanielje, en doe deze room koepelvormig over op een compoteschaal. Steek het kastanjemoes door een zeef met grote gaten om een soort vermicelli te bekomen, die U op de room zult overdoen.

GRIESMEEL-CROQUETTEN

Breng een liter melk aan de kook met tweehonderd gram suiker, een greepje zout en een weinig vanielje. Giet daarin honderd gram griesmeel, en roer; laat enkele minuten koken. Voeg gekonfijt fruit toe, en laat koud worden op een geoliede schotel. Keer vervolgens het deeg om op een met meel bestrooide plank, verdeel het in driehoeken of ruiten naar believen, doop ze in eiwit dat met een weinig olie geklopt werd en daarna in paneermeel, en laat bakken in frituurvet. Dien op met vruchtensiroop.

FLAMRI MET AALBESSENSAUS

Breng een halve liter goede witte wijn en een halve liter water aan de kook. Strooi 200 gram tarwegries in het kokend vocht. Roer om, schuif de ketel opzij, en laat twintig minuten zachtjes pruttelen, tot het gries dik wordt. Neem van het vuur, en voeg driehonderd gram fijne suiker, een greepje zout en twee geklutste eieren toe. Meng goed dooreen. Smeer boter in een charlottevorm, giet er het mengsel in, zet de vorm in een ketel met kokend water tot op 1/3 hoogte. Laat in niet al te hete oven bakken, en daarna afkoelen. Haal uit de vorm, doe over op een schotel, en giet er aalbessensiroop met Kirsch over of rond.

GRIESMEELGEBAK

Laat een halve liter melk koken en giet er als een regen 75 gram griesmeel in. Meng en laat enkele minuten koken; neem van het vuur en voeg er een lepel boter 2 eierdooiers, 100 gram suiker teerlingen gekonfijt gruit en het stijfgeklopt wit der twee eieren bij. Giet in een geboterde en met meel bestrooide vorm. Laat 25 minuten in warme oven bakken. Dien op met siroop of vanieljesaus.

GRIESBALLETJES

Breng een liter melk aan de kook met een greepje zout en tweehonderd gram suiker; strooi er honderd gram rijst- of tarwegries in; laat enkele minuten koken tot U een dikke brij bekomt, en voeg drie eierdooiers toe. Strijk flink wat boter in een schotel, en leg er met een lepel eivormige hoopjes bij in; bestrooi met gestampte beschuiten, en besproei met gesmolten boter; laat kleur krijgen in de oven. Dien op met vanieljesaus.



DUVELTJES

Kook 100 gram griesmeel in een liter melk met een snuifje zout, 200 gram suiker, en voeg er dan krenten en gekonfijt fruit bij. Bind met een eierdooier en giet het griesmeel op een met olie besmeerde plaat Laat afkoelen en snijd in driehoekjes. Doop deze driehoeken in frituurdeeg en bak ze in frituurvet als poffers. Dien op met fruitsiroop of vanieljesaus.

GRIESCROQUETJES

Breng een liter melk aan de kook met tweehonderd gram suiker, een greepje zout en een weinig vanielje. Giet er honderd gram gries in, terwijl U roert, en laat enkele minuten koken. Voeg geconfijt fruit toe, giet uit op een geoliede schotel, en laat koud worden. Keer de schotel om op een met meel bestrooide plank, verdeel in driehoeken of ruiten naar keuze, doop deze in met een beetje olie geklutst eiwit, doop ze in paneermeel, en laat ze bakken. Dien op met fruitsiroop.

GRIESPUDDING

Breng een liter melk aan de kook, strooi er vijf en zeventig gram gries in, voeg tweehonderd gram suiker krenten en gekonfijt fruit toe. Laat enige minuten koken, en bind met drie eierdooiers. Voeg daarna het tot sneeuw geklopt wit van de drie eieren toe, smeer boter in kleine vormpjes, bestrooi ze met suiker vul ze met het mengsel, zet ze in een pan met een weinig heet water en laat ze twintig minuten in de oven bakken. Haal uit de vorm, doe over op een ronde schotel, en giet er aalbessensiroop over

VERMICELLI-PUDDING

Werp 100 gram vermicelli in kokend water· laat eventjes koken. Laat de vermicelli verlekken en zet ze weer op met een halve liter melk, 100 gram suiker, een handvol krenten en gekonfijt fruit. Laat gaar worden, neem van het vuur en roer drie hele eieren onder de pudding. Giet in een goed geboterde vorm, zet deze in een braadpan met een beetje heet water, en laat gedurende 25 minuten in de oven bakken. Laat koud worden en keer de pudding om op een ronde schotel.

HUISELIJKE PUDDING

Breng een liter melk aan de kook met tweehonderd gram suiker Voeg geplette beschuiten of een overschot van kramiek toe, alsmede een handvol krenten en wat gekonfijt fruit. Roer flink, voeg aan de kokende melk een lepel puddingpoeder toe, dat vooraf in koude melk gebroken is. Giet uw pudding in een met koud water gespoelde vorm, en laat koud worden.

AARDAPPELPUDDING

Kook een half kilo aardappelen gaar en steek ze door Voeg een lepel boter, twee eierdooiers, 100 gram suiker, twee geplette bitterkoekjes en, ten slotte, het stijfgeklopt wit der twee eieren toe. Giet het mengsel in een geboterde vorm, zet deze in een braadpan, met een weinig heet water en laat in de oven bakken. Doe uit de vorm over op een ronde schotel. Dien op met vanieljesaus.



BROODPUDDING

Breng een halve liter melk aan de kook met honderd gram suiker, en giet ze, terwijl U roert, over twee in een kom geklutste eieren. Verdeel een broodje, of een dikke boterham van gewoon of kramiekbrood in fijne sneden. Leg ze in een platte vuurvaste schotel; strooi er de krenten over alsook gehakt gekonfijt fruit, en giet er de melk met eieren over Laat een kwartier weken, en daarna een twintigtal minuten bakken in de oven. Dien op met siroop of met vanieljeroom.

BESCHUITEN-PUDDING

Laat een halve liter melk koken met 100 gram suiker; breek daarin drie beschuiten, en laat deze helemaal weken. Voeg een handvol gewassen krenten toe. Kluts drie eieren, en voeg ze eveneens toe. Giet alles in een geboterde en met suiker bestrooide vorm; zet deze vorm in een pan met een weinig water en laat gedurende twintig minuten bakken in de oven.

GEWONNEN BROOD

Gebruik hiervoor sneedjes oudbakken krentenbrood, koek of beschuiten. Week ze in gesuikerde lauwe melk, met enkele druppels oranjebloesemwater Doop ze daarna in met suiker geklutste ei als voor een eierstruif Laat de koekepan heet worden, doe er flink wat boter in en bak het gewonnen brood; bestrooi met witte of bruine suiker

OPGEVULD GEWONNEN BROOD

Kook een halve liter melk met 100 gram suiker en een stokje vanielje en giet ze in een diepe, brede schotel. Laat er beschuiten in weken, bestrijk de helft

van de beschuiten met een dunne laag confituur en bedek ze met de tweede helft. Doop ze in met wat suiker geklutst ei, en bak als een eierstruif.

ROSE RIJST

Laat vijf en zeventig gram rijst koken met een greepje zout in een halve liter melk. Voeg, wanneer de rijst gaar is, drie eierdooiers, honderd gram suiker het sap van een citroen en een glas kirsch toe. Doe de rijst over in een diepe schotel en laat koud worden op ijs. Steek door de zeef een halve liter aardbeien, en vermeng met dit moes honderd gram suiker en een kwart liter slagroom. Bedek de rijst met de aardbeienroom, versier en dien op.

KEIZERINNENRIJST

Laat honderd vijftig gram rijst met een greepje zout koken in een halve liter melk. Voeg aan de gaargekookte rijst zes bladen gelatine toe die in koud water geweekt werden en honderd vijftig gram poedersuiker Vermeng zeer grondig en laat koud worden. Voeg, wanneer het mengsel begint op te stijven, een kwart liter slagroom toe. Doe over in een geoliede vorm, zet twee uur op ijs, haal uit de vorm en doe over op een ronde schotel. Giet aalbessensiroop rondom.

KASTANJE-CROQUETTEN

Kerf een kruis in de kastanjes en werp ze in kokend water om ze gemakkelijk te pellen. Laat ze vervolgens koken in een weinig melk met een greepje zout en met suiker Steek ze door de zeef, en bewerk ze in een teil met een noot boter een eierdooier en suiker Rol het deeg op de met meel bestrooide tafel tot een lange worst. Verdeel deze in kleine stukjes, rol ze, paneer ze en werp ze in frituurvet. Laat bakken gelijk aardappelcroquetten.



SOUFFLE-OMELET

Klop in een slakom twee eierdooiers met honderd gram poedersuiker. Voeg, wanneer U een smijdig room bekomen hebt, het tot zeer stijve sneeuw geklopt wit van zes eieren toe. Smeer boter in een schotel, en giet er de eieren in; geef een mooie vorm bij middel van een mes; bestrooi met suiker, en laat enkele ogenblikken bakken op het fornuis. Schuif de pan daarna in de oven gedurende tien à twaalf minuten. Bestrooi met suiker, en laat kleur krijgen in een zeer hete oven.

ROOMPANNEKOEKEN

Maak banketroom klaar met een halve liter melk, vier eierdooiers, honderd gram suiker en vijf en dertig gram meel. Maak pannekoekdeeg klaar met een kwart liter melk, twee eieren, een eetlepel gesmolten boter, een eetlepel suiker, een greepje zout en met voldoende meel om een licht deegje te bekomen. Bak de pannekoeken, vul ze met banketroom, plooi ze, bestrooi ze met suiker en dien op.

ST-SYLVESTER-PANNEKOEKEN

Maak een licht pannekoekdeeg met een halve liter melk, drie eierdooiers, twee hele eieren, een eetlepel gesmolten boter, een greepje zout, een eetlepel suiker en de vereiste hoeveelheid meel. Voeg krenten en teerlingen gekonfijt fruit, een glas kirsch en het tot sneeuw geklopt wit van drie eieren toe. Bak de pannekoeken, leg ze op een schotel, bestrooi ze met suiker en giet er kirsch over

AMANDELSIROOP

Werp een half kilogr. zoete amandelen en een vijftiental bittere amandelen in kokend water om ze gemakkelijk te pellen. Stamp ze in een vijzel onder langzame toevoeging van twee liter water Giet deze amandelmelk in een doek, en wring om er al het vocht uit te persen. Doe dit over in een ketel en voeg per liter twee kilogr. suiker toe met een weinig water en zestig gram gom die in een weinig water gesmolten werden. Laat twee minuten koken, koud worden, en doe over in flessen.

KLEURSEL VOOR VLEESNAT

Om vleesnat of saus te kleuren gebruikt men een soort karamel doe in een niet verlakte ketel 100 gram suiker en enkele druppels water om de suiker te laten smelten. Laat ze koken tot zij geheel zwart ziet. Giet er dan twee deciliter water bij, laat nog enkele minuten koken en giet in flessen.

KOELDRANK

Breng een liter water aan de kook met één en één kwart kilogr. suiker; laat in deze siroop de gele schil van een citroen trekken; laat koud worden en voeg het sap van vier citroenen toe. Maak de ijsmachine klaar

(met gestampt ijs en grof zout) en giet er de siroop in door een fijne zeef Voeg een halve fles scherpe witte wijn toe, vermeng vorgvuldig en laat bevriezen. Voeg. wanneer de bewerking is afgelopen, nog een glaasje likeur toe, en vermeng.

SCHUIM MET PERZIKEN

Halveer drie dikke perziken, neem de stenen weg en steek de vruchten door de zeef. Vang het moes op in een teil. Voeg honderd gram suiker en een weinig vanielje toe. Daarna nog het tot sneeuw geklopt wit van vier eieren. Doe alles over in een lichtjes geboterde paneervorm .Zet in de oven en laat zachtjes bakken gedurende een half uur. Laat koud worden en dien op met biscuits.

CITROENLIMONADE

Wrijf enige klontjes suiker over citroenschil tot zij mooi gekleurd zijn, en werp ze in een beetje warm water om ze te laten smelten. Pers het sap van zes citroenen, en giet dit in een kom met driehonderd gram suiker en een liter water; voeg het water toe waarin de klontjes gesmolten zijn, en laat zachtjes smelten opzij van het fornuis. Dien zeer koel op in een karaf, samen met spuitwater

LIMONADE IN PAKJES

Wrijf klontjes suiker over citroenschillen tot zij gans doordrenkt zijn met essence van citroenschil. Krab het gekleurde gedeelte van de klontjes om er poeder van te maken, en voeg per honderd gram van dit poeder twee gram citroenzuur in poeder toe en tien gram soda-bicarbonaat. Vermeng zorgvuldig, en maak kleine pakjes van vijftig gram elk. Bewaar deze pakjes in een doos op een droge plaats. Om limonade klaar te maken zal het volstaan zulk pakjes op te lossen in een fles water.

MAITRANK

Schaf U bladeren aan van « boslelies » of « Meigroen » of « Maitrank » en leg er een flink greepje van in een soepkom. Laat honderd vijf en twintig gram suiker smelten in een weinig water, en giet dit op de bladeren. Voeg een fles Moezel- of Rijnwijn toe; dek en laat minstens twee uur trekken op een koele plaats. Dien op in wijnglazen.

SUIKERSIROOP

Breng een liter water aan de kook met vijfhonderd gram suiker; laat een paar maal opborrelen, schuim af en giet door een doekje. Laat koud worden en giet in flessen. Stop de flessen en bewaar ze op een koele plaats. Deze siroop kan dienen om thee, warme drankjes, enz., te suikeren. De hoeveelheden kunnen natuurlijk opgedreven worden, maar de aangegeven verhoudingen zullen in acht genomen worden.

GEURIGE SUIKER

Neem de schil van een citroen waarvan het wit gans is weggesneden. Hak deze gele schil zeer fijn, onder toevoeging van poedersuiker. Bewaar ze in goed gestopte flessen op een droge plaats. Zulke suiker kan best vanieljesuiker vervangen bij toebereiding van rijst, van griesmeel of van banketgebak. Het zal volstaan er een kleine hoeveelheid van toe te voegen, maar steeds vóór het bakken.

BABASIROOP

Laat tweehonderd gram suiker in een halve liter water smelten en koken. Voeg vervolgens, na afkoeling, rum of kirsch toe naar believen. Om de babas te drenken zult U de siroop lauw laten en er de babas in leggen. Haal ze eruit wanneer ze goed doordrongen zijn, en leg ze op een schotel. Voor deze siroop kan men ook sap van ananas gebruiken, of van peren, of van appelen, en dit sap met de gewenste likeur parfumeren.

CHOCOLADESIROOP

Laat honderd gram chocolade weken in een slakom; laat anderzijds honderd gram suiker koken in een



weinig water om een dikke siroop te bekomen. Giet deze siroop, met kleine hoeveelheden ineens, op de chocolade, en zorg er voor dat U een goed glad, smijdig mengsel bekomt. Zulke siroop dient bij het glaceren van biscuit of van gebak, van roomsoezen, éclairs, enz. Ze wordt bij middel van een mes op het te glaceren gebak aangebracht, dat daarna twee minuten in de oven zal verwijlen.

VENITIAANSE SORBET

Plet een kwart kilogr. ananas, doe ze over in een teil en giet er een kwart liter kokende siroop over Deze siroop werd bereid met twee deciliter water, gekookt met honderd zestig gram suiker en een weinig vanielje.

Dek, en laat twee uur trekken. Steek vervolgens door de zeef, en giet het ananasmoes in de ijsmachine. Vul de machine met gestampt ijs en grof zout, laat glaceren en voeg even vóór het opdienen een glas kirsch of goede witte wijn toe.

WARME WIJN MET SINAASAPPEL

Rasp sinaasappelschillen met klontjes suiker om er de geurige olie uit te halen, en doe deze suiker over in een ketel met een weinig warm water. Sluit, laat eenmaal opborrelen. Voeg vervolgens rode wijn toe en een zelfde hoeveelheid warm water en suiker naar believen. Laat tamelijk heet worden, maar neem het deksel weg zodra het kookpunt bereikt wordt. Voeg dan het sap toe van enige sinaasappelen, en dien op in een soepkom.

ORANJEDRANK

Schil zeer zorgvuldig zes sinaasappelen zonder dat een enkel partikeltje wit aan de schil blijft kleven. Werp deze gele schillen in een liter water met anderhalf kilogr suiker. Laat twee minuten doorkoken, en doe over in een stenen pot. Pers het sap van zes sinaasappelen en van drie citroenen, giet het door een doekje en voeg het aan de siroop toe. Voeg twee liter water toe, en zet gedurende twee uur op ijs. Deze drank is een lekkernij bij een feestavond. Dien op in champagneroemers of bekers.

ORANJESAP

Wrijf klontjes suiker op de schil van sinaasappelen tot zij gans doordrongen zijn met de geurige olie van deze schil. Halveer sinaasappelen en pers er het sap uit; giet dat sap in een ketel met drie kilogr suiker (de met olie doordrenkte klontjes zijn in dit gewicht begrepen) per vijf en twintig sinaasappelen. Laat vijf minuten koken en giet door een doek. Doe over in flessen, stop ze, bind er een touwtje over en laat de flessen een kwartier koken.

KERSENWATER

Maak een kilogr. rijpe kersen schoon en werp ze in een teil; giet er drie liter kokend water over dek en laat gedurende twee uur trekken. Laat anderzijds twee kilogr. suiker gedurende twee minuten in een liter water koken; doe vervolgens over in een stenen pot. Laat koud worden en voeg het door een fijn doekje gegoten kersensap toe. Wordt zeer koel opgediend in hoge glazen.



Beslissende Vergelijking

Om de GROTE VOEDINGSKRACHT van de Belgische suiker naar waarde te schatten, en tevens zijn LAGE PRIJS, moet men bedenken dat 100 gr. kristalsuiker of 20 klontjes geraffineerde suiker ons evenveel kaloriën schenken als

123	gr.	room	397	gr	paardenbiefstuk
404	gr.	platte kaas	410	gr	kippenvlees
597	gr.	melk	433	gr	kalfsvlees
256	gr.	kippenei	400	gr	verse erwten
315	gr.	verse haring	465	gr.	aardappelen
435	gr.	rog	850	gr.	wortelen
490	gr.	zoete kabeljauw	1100	gr	rapen
512	gr	snoek	1600	gr.	cichorei
542	gr.	kabeljauw	2110	gr.	sla
580	gr.	mosselen	400	gr.	bananen
170	gr.	spekslagerswaren	439	gr	verse druiven
292	gr	konijn	656	gr	appelen
303	gr	mager varkensvlees	784	gr	sinaasappelen
320	gr	halfvet ossenvlees	910	gr	aardbeien
370	gr	schapenvlees			enz., enz., enz.

Het belang en de waarde van deze vergelijking zullen nog duidelijker uitblijken als men niet enkel rekening houdt met de kostprijs van al deze waren maar ook met de volgende feiten

1° De Belgische suiker kan onmiddellijk gebruikt worden zoals hij bij de kruidenier gekocht wordt

2° De Belgische suiker wordt volledig en onmiddellijk opgenomen door het organisme, zonder het minste verlies of afval

3° De andere eetwaren vergen bijkomende kosten van toebereiding in de keuken men moet er de onbruikbare delen van verwijderen, die schommelen tussen 15 en 50 % zij bevatten ten slotte een hoeveelheid water die verschilt van 30 tot 75 % voor het vlees, de eieren en de zuivelprodukten, hoeveelheid die stijgt tot 90 % voor vis, groenten en fruit.

Et. O. DE RYCKER, N. V., Vorst-Brussel

IK BEN IN GOEDE GEZONDHEID



IK EET BELGISCHE SUIKER